REVUE DE VITICULTURE

LE VIN, LE FISC ET LA DOUANE

Parmi toutes les causes de la crise viticole, il faut souligner les droits exorbitants qui frappent le vin à l'étranger. Au moment où il est question de fonder un Office international du vin à Paris, il serait opportun de le charger d'obtenir le plus grand allègement possible dans l'imposition fiscale des vins. En effet lorsque tous les Etats ne voient dans le vin qu'un objet de recettes fiscales, si bien qu'ils ont non seulement élevé leurs droits d'entrée et leurs tarifs douaniers, mais qu'ils ont créé, en outre, des taxes de consommation sous les formes les plus diverses, et qui ne frappent que le vin : impôts communaux, provinciaux ou nationaux, quand il ne s'y ajoute pas encore des impôts sur le prix de vente, l'étiquetage des bouteilles, la banderolle, etc... Résultat : la consommation du vin, déjà très atteinte par la campagne de sécheresse, de tempérance ou de monopole, diminue sensiblement et, en tous cas, le vin étant considéré de plus en plus comme un produit de luxe, les milieux les plus importants de la population mondiale, en particulier la classe ouvrière et les petits employés, sont dans l'impossibilité de continuer à boire du vin.

Il nous a semblé opportun d'illustrer ces observations de quelques exemples. Tout d'abord, nous avons établi le prix en francs suisses des droits de douane les plus bas existant dans les principaux Etats et frappant les vins en fûts de moins de 12 degrés. Nous avons inscrit en face le coefficient d'augmentation de ce tarif douanier sur le chiffre d'avant-guerre. Le tableau est significatif :

Pays	Droit de douane par hectolitres en francs suisses	Coefficient d'augmentation depuis 1914
Portugal	246	7
Pologne	220	8
Yougoslavie	110	8
Danemark	106	5
Allemagne	95	6
Angleterre	70	5
Norvège	67	6
Espagne	56	4
Hongrie	50	4

Hollande	50	5
Brésil	45	3
Italie	30	4
Suisse	27	3
Belgique	26	3
France	6	2

Voici un second tableau qui montre pour les principaux pays d'Europe les taxes intérieures qui viennent s'ajouter aux droits de douane pour les vins courants :

Allemagne : 20 % du prix de vente plus 1 % sur le chiffre d'affaires.

Hongrie : 14 couronnes-or par hectolitre plus 3 % du prix de vente

Norvège : impôt communal de 500 couronnes par an sur les aubergistes vendant du vin.

Autriche : 20 shillings par hecto plus 30 % sur le chiffre d'affaires.

Tchécoslovaquie : 80 couronnes par hecto plus 20 % sur le prix de vente.

Pologne : 100 zlotys par hecto.

Espagne : taxe municipale de 5 à 20 pesetas par hecto.

Italie : impôt communal de 65 lires par hecto.

France : impôt de circulation de 15 francs par hecto.

On aura une idée de ce que peuvent rapporter ces impôts sur le vin quand nous aurons indiqué que pour la France ils rapportaient au budget 1.519 millions en 1920 et 2.304 millions en 1924, et qu'en Tchécoslovaquie, le seul impôt de banderole sur les vins en bouteilles a rapporté 8 millions de couronnes en 1924.

Il n'est pas jusqu'aux pays les plus éloignés qui n'aient taxé le vin de façon particulièrement sévère. Ainsi l'Ethiopie, dans un décret de juin dernier, fixe de la façon suivante les droits à payer sur les vins : vins courants, 7,5 thalers par hecto ; vins en bouteilles, 15 thalers par hecto ; champagne, 20 thalers par hecto. Par contre, les bières, cidres et hydromels ne paient que 5 thalers par hecto.

Quant à la Russie, les vins au-dessous de 12 degrés paient un droit de 2.400 francs aux 100 kilos, poids du fût compris. Si on ajoute les frais de transport et les droits de circulation ou d'octroi, on arrive au prix formidable de 30 francs pour la plus modeste bouteille de vin de table ordinaire. Pour les vins de marque et les champagnes, ils sont soumis respectivement à un droit de 4.000 et de 6.500 francs aux 100 kilos.

De pareils chiffres font comprendre l'importance du rôle du vin dans l'assiette du budget des différents Etats. Ils expliquent du même coup les difficultés auxquelles se heurtent nos négociateurs quand il s'agit d'obtenir dans un accord commercial des réductions de tarifs pour nos vins. Le jour où les gouvernements étrangers auront compris qu'en réduisant les taxes sur le vin et en les proportionnant à la valeur du vin, ils augmenteront la consommation et récupéreront ainsi sur la quantité ce qu'ils perdront sur la réduction des taux, un grand pas aura été fait en faveur de notre viticulture nationale.

Notons en terminant que le relèvement récent de 30 % de nos droits de douane va provoquer le déclenchement du jeu de dispositions très fâcheuses.

En effet, des accords ont été passés avec diverses nations pour les quantités de vins qu'elles ont le droit d'importer.

Il en est ainsi notamment de la Hongrie pour un contingent de 6.000 hectos, du Portugal pour 150.000 hectos et de la Grèce pour 200.000 hectos.

Or, il a été convenu que le jour où les droits de douane dépasseraient 30 francs, les contingentements ne seraient pas maintenus. Mais, lorsque les conventions ont été signées, la livre était à 70 ou 80 francs. Elle est aujourd'hui à 140.

Certaines nations viticoles seraient ainsi susceptibles de jeter sur le marché français toutes les quantités dont les exportateurs pourraient disposer. Et nous risquerions de voir de nouveau entrer en France deux ou trois millions d'hectolitres de vins étrangers dont nous n'avons nul besoin.

Ces conséquences n'ont pas échappé à M. Barthe, président du groupe viticole à la Chambre, qui a questionné à ce sujet le Ministre du Commerce. Et celui-ci a promis qu'à l'occasion des prochaines études relatives au renouvellement des accords, le gouvernement veillerait à ce que soit maintenu le même contingent qu'actuellement.

Nos viticulteurs et notre commerce du vin peuvent donc compter sur l'appui du gouvernement et du Parlement pour assurer la juste protection d'une des sources les plus importantes de notre économie nationale.

LÉON DOUARCHE.

SITUATION DU VIGNOBLE AU PRINTEMPS 1926

EUROPE CENTRALE

Autriche. — En conséquence de la crise industrielle et de la mauvaise qualité de la plupart des vins de 1925, la consommation reste faible et les prix sans variation. On paie les vins de 7 à 9° acides de S 60 à 70 l'hectolitre, pendant que les vins supérieurs atteignent des prix jusqu'à S 200 l'hectolitre. Les viticulteurs souffrent beaucoup de la mévente des vins et de la cherté des crédits agricoles.

L'importation se fait de l'Italie, de l'Espagne et de la Grèce, et on évalue la quantité des vins de coupage importés de ces pays à environ 300.000 hectolitres.

Le traité commercial conclu avec grandes peines avec la Hongrie entrera en vigueur au cours de ce mois et favorisera l'importation des vins hongrois.

La reconstitution fait de grands progrès, grâce aux subventions qui furent accordées aux propriétaires autrichiens. On donne beaucoup de soins à la viticulture en Autriche et les résultats de ces efforts ne tarderont pas à se montrer en quelques années.

Hongrie. — La situation de la viticulture dans ce pays, qui possède 380.000

hectares de vignoble, est très triste. Le marché intérieur ne fonctionnant pas régulièrement et l'exportation étant entravée par des douanes très élevées, le prix des vins a baissé *au-dessous des prix de revient*, et même à ces prix de perte, on ne trouve pas d'acheteurs, aussi un grand nombre de propriétaires sont dans une situation désespérée. Le malheur est surtout qu'une grande partie du vignoble est dans un très mauvais état, par conséquent j'ai dû donner le triste conseil à mes compatriotes d'arracher toutes les vignes dont le rendement n'atteint pas les 40 hectolitres par hectare, car les frais de la culture sont beaucoup plus élevés que le rendement brut de ces vignes.

Vis-à-vis du temps de paix, les frais culturaux d'un hectare de vigne se sont élevés presque au double (en couronnes or), pendant que les prix des vins sont (en couronnes or) inférieurs à un tiers jusqu'à la moitié des prix payés en 1910-14. La consommation intérieure est entravée par une taxe municipale qui, dans certaines contrées, est plus élevée que le prix du vin à la propriété, et malgré toutes les démarches, on ne réussit pas à faire abolir cette taxe insensée.

La production moyenne du pays s'élève à environ 4 millions d'hectolitres, la consommation dans la dernière année était de 2 millions et l'importation presque nulle. Mieux est donc de réduire la surface des terres plantées en vignes et ne retenir que celles qui sont en parfait état.

Les essais qu'on a faits jusqu'à présent avec les Hybrides P. D. en Autriche et en Hongrie sont peu encourageants. Les vins des P. D. sont foxés et très acides. Il paraît que notre climat n'est pas assez chaud pour les P. D.

J'ai planté cette année une série de P. D. qui me furent recommandés de la France et je suis curieux de savoir quels résultats ils donneront chez nous.

Tchécoslovaquie. — On entend aussi beaucoup de plaintes de la part des viticulteurs de ce pays concernant le mauvais écoulement de leur récolte, par suite de la concurrence des vins espagnols qui bénéficient d'un taux de douane réduit. Néanmoins, la situation des viticulteurs de ce pays est de beaucoup meilleure que celle de leurs confrères de Hongrie.

De la *Yougoslavie* et de la *Roumanie*, on reçoit les mêmes plaintes : baisse des prix, écoulement difficile des vins, frais de culture élevés aussi.

La crise, dans l'Europe Centrale, semble vouloir se perpétuer, et la première industrie qui en souffre est la viticulture.

D'après mon humble opinion, cette crise durera autant que la puissance des politiciens extrémistes dans tous ces pays ne sera pas brisée et que la guerre économique par laquelle ces pays s'entretiennent ne sera pas terminée.

A. Teleki.

ALGERIE

Le débourrement des cépages hâtifs a été très précoce en 1926, près d'un mois avant l'époque habituelle, les gelées printanières étaient à craindre, il n'y en a pour ainsi dire pas eu, quelques pieds dans certains bas-fonds particulièrement gélifs ont été grillés et c'est tout.

Un abaissement de la température en fin février et en mars, accompagné de brouillards journaliers et intenses a déterminé un arrêt presque complet de la végétation. Les variétés tardives n'ont montré leurs bourgeons éclos que dans le courant de la deuxième quinzaine de mars.

La « sortie » des raisins est moyenne, en ce moment 6 mai, la floraison est générale, les aramons ont passé fleur sans coulure appréciable.

On observe dans beaucoup de parcelles à encépagement identique une irrégularité considérable dans l'état de la végétation. A côté de souches ayant des sarments de longueur et de vigueur normales, on en voit qui ont des pousses chétives (dont quelques-unes même se sont desséchées), réduites à des rosettes de petites feuilles insérées sur un minuscule sarment.

Au printemps de 1917, en pleine guerre, nous avions constaté pareil phénomène, qui nous avait tout d'abord causé une vive inquiétude ; mais par la suite, à part quelques pieds qui se sont desséchés, la reprise de la végétation s'est effectuée à la fin du printemps. Nous avons la quasi-certitude qu'il en sera de même en 1926, — cela parce que les mêmes causes ont produit les mêmes effets. En 1916, en fin juin, un violent siroco, qui dura trois grands jours, détermina une chute partielle et prématurée des feuilles adultes, puis plus tard, les jeunes feuilles furent altérées par une intense attaque de Mildew. On fit cette année-là des vins anormaux.

En 1924, on eut au commencement de juillet une vague de chaleur qui non seulement détruisit une partie de la récolte, mais encore grilla le feuillage ; en 1925, c'est en août qu'elle se fit sentir et qu'elle produisit de semblables dégâts. A la taille, en hiver, on remarqua que de nombreux sarments étaient mal aoûtés. Ces deux années, beaucoup de vins furent mal constitués.

On constate, en examinant le système radiculaire des ceps rabougris, que presque tout le chevelu a été desséché ; mais on s'aperçoit en ce moment (premiers jours de mai) que de nouvelles radicelles s'émettent ; la vie revient dans les souches languissantes. Pareil phénomène s'était déjà produit en 1917, en une ou deux années le mal a été réparé.

Pour améliorer cette situation, il convient de faire disparaître toutes les causes pouvant affaiblir les ceps (suppression des grappes, ébourgeonnage sévère pour ne conserver que les jeunes sarments les mieux disposés pour former la membrure des souches). Là où l'irrigation est possible, donner à chaque pied atteint 40 à 50 gr. de nitrate de soude ou de chaux, afin de mettre à la disposition des nouvelles radicelles un aliment azoté immédiatement assimilable. Les soufrages et les sulfatages s'imposent pour maintenir la vigne en bonne santé.

C'est au manque d'aliments de réserve, conséquence de la disparition anticipée du feuillage et à la dessiccation d'une bonne partie du système radiculaire (dues aux vagues de chaleur précitées), pour être mis à la disposition des bourgeons au commencement du printemps, que nous attribuons ces dépérissements — qu'il ne faut pas confondre avec ceux dont nous avons déjà entretenu les lecteurs de la *Revue de Viticulture*, qui se sont produits sur des plants greffés sur racines franco-américaines (1202, 93.5, Aramon × Rupestris Ganzin

n°s 1 et 9) insuffisamment résistantes au Phylloxéra et mal adaptées au sol.

Des chutes de grêle réparties sur de vastes territoires se sont produites vers le milieu d'avril, beaucoup de sarments ont été décapités, des feuilles nombreuses ont été déchiquetées, mais peu de grappes ont été endommagées, sauf cependant dans la plaine de Vallée et la région de Jemmapes (département de Constantine) où quelques vignobles ont été littéralement hachés à la suite d'un violent orage heureusement localisé.

Le Mildiou et l'Oïdium ont été signalés par-ci par-là, mais, pour le moment, ils n'ont point produit de dégâts, une pluie abondante qui tombe au moment où nous écrivons pourrait bien modifier désavantageusement cette situation.

On combat partout et méthodiquement l'Eudémis. La lutte générale contre ce redoutable microlépidoptère s'est organisée l'an dernier. Il résulte d'un rapport dressé par MM. Delassus, Fabre et Vivet (professeurs à l'Institut Agricole d'Algérie) que les résultats obtenus sont très encourageants. L'emploi des arsenicaux insolubles (arséniate de chaux, arséniates diplombique et triplombique) est à préconiser contre la première génération de l'Eudémis. Les poudres insecticides ou même de simples poudrages à la chaux blutée à la condition qu'ils soient abondants et répétés seraient efficaces contre la deuxième et la troisième génération. On s'est bien trouvé aussi des pièges à liquide fermenté.

Parmi les insectes parasites de l'Eudémis, celui qui jusqu'ici s'est montré le plus efficace, c'est le Dibrachys affinis, minuscule hyménoptère retrouvé en Algérie, à Chebli, par M. Delassus. La lutte biologique pour combattre les ennemis de nos cultures est celle qui semble la plus sûre, la plus économique, pour le moment la question est encore à l'étude.

Les vins sont en hausse constante depuis le mois de décembre 1925. Les cours des bons vins rouges et rosés sont actuellement de 7 fr. 50 à 8 francs le degré-hectolitre, les vins blancs de raisins blancs sont à un prix de 0,25 à 0,50 plus élevés le degré-hectolitre.

Il s'est traité quelques affaires sur souches à 6,6 fr. 50 et même 7 francs le degré-hectolitre.

On estime que les vendanges seront un peu en avance sur les années précédentes, on pense qu'on les commencera vers le 20 août dans la Mitidja.

F. S.

AUDE

Les gelées du 8 mai ont été très peu sensibles dans les plaines de Castelnaudary, et la vigne a ouvert ses bourgeons dans de bonnes conditions.

Tout cet hiver, on a désiré la pluie, on se lamentait et voilà que tout à coup: dès les premiers jours de mai, elle est arrivée abondante, glaciale et continue, à tel point que l'Anthracnose s'est montrée sur de nombreux cépages, même sur le Coudere 7120. Quelques jours de beau temps et tout est rentré dans l'ordre.

Le 12 mai arrive une tempête du Nord-Ouest, tempête virulente et sibérien-

ne, pluies torrentielles, qui redoublent les 14, 15, 16 et 17 mai. Les champs sont sous l'eau, les ruisseaux débordent et les malheureux fourrages fauchés prennent de désastreux bains de pied.

Impossible aujourd'hui de se rendre compte des effets de ces noyades, dans quelques jours, en parcourant les vignes, on appréciera mieux.

La main-d'œuvre manque de plus en plus ; les chevaux sont à 6.000 francs ; les bœufs à 10.000 francs la paire ; le sulfate de cuivre se paie à prix d'or ; le soufre est inabordable ; les impôts nous écrasent ; nos chers députés se cotent à 48.000 ; la Contribution Volontaire bronche sur le tout, et nous, paysans laborieux, et économes, nous tirons le diable par la queue.

M. Jean Durand, mon voisin, ministre de l'Intérieur, a invoqué Jeanne d'Arc, première paysanne de France ! Que n'est-il resté à l'Agriculture, lui qui connaît la terre et ses déboires, il aurait peut-être imité Sully et la poule dominicale serait venue corser nos maigres potages du dimanche.

FERNAND DE FOURNAS.

TARN

Depuis le 15 avril, il fait dans notre région un temps horrible, très nuisible à toutes les récoltes en général et particulièrement aux vignobles. La vigne avait débourré de très bonne heure, sous l'influence d'une température très élevée, anormale pour l'époque, car en février et mars, nous avions des maxima de +25 à l'ombre, c'est dire que nous nous trouvions en bonne posture ; mais hélas ! aujourd'hui, il faut en rabattre, ces belles promesses se sont évanouies.

Les vignes situées en coteaux bien exposés sont belles, avec une végétation assez régulière. Il n'en est pas de même dans les plaines, en particulier dans celle de la vallée du Tarn, qui s'étend de Rabastens à Montauban, en passant par Saint-Sulpice ; là, la gelée du 15 janvier 1926, qui fut de 15 degrés au-dessous de zéro, a détruit une partie des ceps de vigne, beaucoup ne poussent pas ou très peu. Dans cette partie du vignoble, la récolte sera très réduite, sinon nulle.

Les traitements divers, soufrages, sulfatages ne peuvent être exécutés, le mauvais temps empêchant tous travaux. Les fourrages ne peuvent être coupés et menacent de pourrir sur pied. Quant aux semences diverses, elles se trouvent très retardées aussi. Les blés et avoines sont assez beaux, mais ils ont grand besoin de beau temps et de chaleur.

En somme, situation générale des récoltes peu brillante en ce moment.

Les cours des vins montent peu à peu, lentement mais sûrement. Les vins corsés de 9 à 11 degrés se paient de 80 à 100 francs l'hectolitre les rouges, de 280 à 300 francs les 225 litres les blancs.

RIBBAL.

GIRONDE

Situation plutôt bizarre. Après des mois de février et de mars ensoleillés et chauds, même anormaux, au mois d'avril et les premiers jours de ce mois de

mai pluvieux, des inondations, des gelées sur certains points. Que peut-il résulter de tout cela ? Rien de bon, assurément. A moins que le hasard qui, lui aussi, est un dieu des agriculteurs, ne fasse quelque miracle, comme il en a l'habitude.

Ce qui préoccupe en ce moment le viticulteur, c'est moins la récolte future que la question économique avec toutes ses conséquences. Je ne parlerai pas de la question financière, que tout le monde connaît et qui a sa répercussion également sur la viticulture, mais de l'avenir de la viticulture elle-même qui n'est pas sans avoir quelques points très noirs en perspective.

Actuellement, les vins classés de la Gironde sont recherchés et se paient des prix rémunérateurs, mais dès qu'on descend vers les bourgeois supérieurs, la situation se modifie pour devenir tout à fait mauvaise quand on atteint les vins ordinaires.

Que coûtaient les frais d'entretien d'un vignoble avant 1914 ? On peut dire environ le cinquième de ce qu'ils coûtent aujourd'hui. C'est-à-dire que tous les produits, main-d'œuvre comprise et main-d'œuvre en particulier ont augmenté de 5 à 6 fois. Dans un récent article de M. Charoulet, député de la Gironde, paru dans la *Revue de Viticulture* il y a quelques semaines, le détail des frais culturaux a été donné.

Si je prends comme exemple un vignoble que je connais bien, situé en palus de la Gironde, il fallait 8.000 francs pour le faire marcher avant 1914. Actuellement, on arrive à 35 et 38.000 francs, et dans ce prix, les vendanges, avec les exigences du personnel actuel, rentrent pour une grande part ; mais le reste a augmenté également.

Qu'est devenu pendant le même espace de temps le prix des vins ? Il a à peine triplé, le plus souvent simplement doublé. De là un déséquilibre forcé qui met le producteur dans une situation précaire et déficitaire qu'admettent difficilement les contrôleurs des contributions directes chargés de faire rendre à l'impôt tout ce qu'il peut et qui n'admettent pas que le propriétaire puisse faire de l'agriculture à perte. Il est vrai qu'il y a un fait qui les déroute, et c'est bien là un fait qui caractérise l'économie agricole. Tel propriétaire qui, dans un endroit, produit une récolte abondante et qui lui laisse un certain bénéfice, obtient une perte sur un autre vignoble qu'il dirige lui-même de la même façon, mais situé en sol différent, avec des conditions différentes et un personnel même différent. Tant il est vrai que l'agriculture n'est pas une science mathématique où partant de données précises on doit aboutir à des conclusions absolues et toujours les mêmes.

Et cependant, on voit encore des propriétaires qui plantent, des propriétaires qui ne se préoccupent pas de ce que pourra être l'avenir dans 5, 6 et 10 ans et ce que seront les quantités de récoltes à cette date, des prix qui peuvent en résulter, de la crise qui s'en suivra peut-être. C'est que le viticulteur ne sait où placer son argent. Le change l'effraie, les Rentes lui font peur, les obligations des chemins de fer et du Crédit Foncier, ces valeurs de père de famille qui viennent de fondre entre ses mains, ne lui disent plus rien qui vaille. Et alors, devant cette terre qui souvent le trahit, mais ne dispa-

raît jamais, il se laisse aller de nouveau et lui confie sa fortune, ses économies avec ses espérances, insouciant de l'avenir et se disant qu'après tout on verra plus tard.

Apprécions toutefois l'âme généreuse de ces populations qui, blasées sur tout ce qui se passe autour d'elles dans les événements actuels, ont confiance dans le sol français et s'y cramponnent pour mieux le conserver et le sauver.

A. Rozier.

REGION DES GRANDS VINS BLANCS DE BORDEAUX

Le début du printemps a facilité les labours dans les « Graves » ; mais les travaux de déchaussage ont été arrêtés, dans les terres fortes, par les pluies fréquentes de fin mars et d'avril.

Le débourrement du Sémillon a été précoce : le 7 avril, j'ai compté 6 et 7 feuilles sur un certain nombre de pousses nouvelles. Par contre, les cinq semaines qui ont suivi ont été humides et froides ; la végétation n'a fait aucun progrès sensible.

Nos vignes ont échappé aux risques de la lune rousse ; mais, au 17 mai, la période des « saints de glace » se prolonge de manière insolite. Notre vignoble a mauvais aspect : il est jaune, languissant ; les mannes, sorties en assez grande quantité, demeurent chétives. On redoute la coulure.

On a déjà pratiqué trois sulfatages ; car, au moindre signe de beau temps, la chaleur fait éclater des orages. Il y a déjà eu quelques chutes de grêle. Bref, les vieux vignerons n'augurent rien de bon d'un commencement de campagne aussi anormal.

Les vins vieux se font de plus en plus rares. L'écoulement en est faible et intermittent. La chute du franc, qui fortifie les détenteurs dans leur attitude défensive, ne semble pas encourager le commerce qui ne se réapprovisionne qu'au fur et à mesure de ses besoins, apparemment peu urgents.

Georges Bord.

LOIRE-INFERIEURE

La sortie des bourgeons en 1926 n'est pas très bonne, elle est seulement *passable*. La deuxième quinzaine d'avril et la première semaine de mai ont été pluvieuses et froides, elles ont contrarié la végétation qui s'était mise vivement en route fin de mars et commencement d'avril. Un beau temps est nécessaire pour consolider les espérances assez fragiles qu'offrent les vignes, en particulier celles de Muscadet. Les gros plants et hybrides plus rustiques sont plus abondamment pourvus.

La gelée n'a pas fait de mal sérieux.

L'état des travaux est normal.

On a constaté la présence dans les clos de la Pyrale, dès la première quinzaine d'avril. Certains vignerons voient leur récolte future très compromise et sont désolés.

La Cochylis est abondante. Dès le 5 avril, excités par les premières fortes

chaleurs, les papillons ont fait leur apparition. C'était à coup sûr des précurseurs. On craint une forte invasion succédant à celles de 1925. Chacun se livre plus ou moins heureusement à des traitements divers contre ces insectes.

L'écoulement des vins de la dernière récolte est loin d'être terminé. Le commerce achète très peu et par tout petit lot. La consommation boude un peu les vins locaux et se contente des gros vins rouges meilleur marché.

J. C.

TOURAINE

Le vignoble du Centre vient de traverser une période redoutable et on peut dire qu'il n'est pas encore sorti du danger. La matinée du vendredi 7 mai lui a été néfaste et marquera parmi les dates dont le souvenir douloureux reste dans les mémoires.

Le refroidissement a pu être prévu dans la soirée du 6 et la moyenne des constatations a varié, à l'heure décisive du lever du jour, entre 2 et 3° au-dessous de zéro.

Comme toujours, mais plus extraordinaire encore cette année, les ravages ont été marqués par des sautes inexplicables. Les hauteurs, en général, ont été plus atteintes que les bas-fonds qui, d'ordinaire, subissent des condensations plus brusques.

Sur toute la surface de la Touraine, les pertes sont réparties à l'état de désastre par places et, un peu partout, dans une mesure toujours regrettable, mais moins violente. Très rares sont les vignobles que le hasard a préservés ; la nature des cépages n'a eu que très peu d'influence, puisque les lots qui résistent le mieux au froid en raison surtout de leur taille longue, sont à peu près aussi maltraités que les Groslcaux, les Gamays ou les Bretons de Bourgueil et Chinon. Sans contredit, les régions blanches avec les Pineaux et surtout le vignoble sud de la Folle Blanche, offrent un lamentable spectacle, sans grandes chances d'amélioration en raison de la longueur des pousses et de la sortie complète de tous les bourgeons.

Malgré le petit espoir qui reste à quelques contrées privilégiées, les bourgeons préservés et ceux qui pourront encore croître ne relèveront pas la récolte vers une moyenne qu'on ne peut plus espérer.

Dans quelques jours, et avec beaucoup de soins, une taille en vert sera sans doute utile à ceux qui auront surtout besoin de préparer du bois en vue de la future taille d'hiver destinée à préparer des espérances pour 1927.

Auguste Chauvigné.

COTE-D'OR

La période actuelle correspond à une époque particulièrement critique, où la récolte est sous la dépendance des moindres variations atmosphériques. L'abaissement de température qui s'est produit dans la seconde quinzaine d'avril n'a pas été suffisant pour provoquer des gelées ; cependant, il doit s'écouler encore une quinzaine de jours avant que tout danger à cet égard soit écarté.

Les vignes ont débourré de bonne heure, et la sortie des raisins s'annonçait

au début comme devant être aussi importante qu'en 1925. Malheureusement, les journées froides et pluvieuses de fin avril ont eu une répercussion fâcheuse ; beaucoup de jeunes raisins se sont transformés en vrilles, les pampres sont jaunes et quelque peu rabougries. Dans les jeunes vignes, on estime qu'en moyenne la disparition des raisins atteint un quart ; au contraire, dans les vieilles vignes, où le débourrement a été plus tardif, les raisins se sont mieux conservés jusqu'ici.

On a signalé, il y a quelque temps, dans toute la Côte, des dégâts assez importants causés par la chenille « Chélonia Caja », chenille qui depuis l'année dernière, semble vouloir se développer d'une façon un peu inquiétante. Les dégâts sont sérieux, car en s'attaquant aux jeunes pousses, elle détruit en même temps les raisins.

D'autre part, les papillons de Cochylis ont fait leur apparition dans les premiers jours de mai, et ceux d'Eudémis, quelques jours plus tard. Autant que l'on puisse en juger par l'importance du vol des papillons, la première génération de ces deux insectes paraît comme devant être très importante. Aussi, de toute part, s'organise-t-on pour commencer, d'ici quelques jours, le premier sulfatage, dans lequel on ajoutera soit de l'arséniate de plomb, soit de l'arséniate de chaux.

Au point de vue des transactions commerciales, on peut dire que s'il ne reste à la propriété pas de vins fins de la récolte 1924, celle de 1925 y est encore presque en totalité. Les quelques ventes faites se sont établies entre 1.600 et 2.000 francs la pièce de 228 litres pour les vins fins, avec appellation d'origine de villages.

L. F.

ROANNAIS

La gelée du 10 courant n'a pas causé autant de dégâts qu'on le supposait. La Côte est à peu près indemne. Seules quelques vignes de plaine ont plus ou moins souffert. En moyenne, les dégâts ne dépassent pas pour l'ensemble du vignoble 1/50 des espérances.

On croit avoir aperçu quelques taches de Mildiou, lesquelles paraissent se confondre avec certains effets de la gelée. En prévision de la maladie, les sulfatages vont se généraliser la semaine prochaine.

Beaucoup de papillons de Cochylis et d'Eudémis, qui ont commencé à paraître vers le 20 avril. Le développement de ces insectes reste toujours le point noir pour le viticulteur.

Tout semble présager une année précoce et faire prévoir les vendanges comme devant avoir lieu 3 à 4 semaines plus tôt que l'an passé.

La sortie des raisins est normale, bien que les tiges soient plutôt frêles par suite des temps humides et froids que nous subissons. Fourrages artificiels très abondants, naturels, bons moyens et irréguliers. Récolte en blé, à peine moyenne. Avoines et orges de printemps très belles. Sorties des pommes de terre très irrégulières par suite de l'humidité persistante.

J. Tachon.

ACTUALITÉS

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'avril 1926 (H. A.). — Inauguration de l'Exposition nationale des vins de France et des arts de la table. — Les faux goûts du bouquet (L. Mathieu). — La pulperie de fruits en France. — Ecole d'agriculture de Philippeville. — Ecole d'arboriculture fruitière, d'horticulture et de viticulture d'Ecully (Rhône). — Bibliographie.

Situation du marché, sorties, stocks et consommation des vins pendant le mois d'avril 1926

Le tableau suivant indique la situation très favorable du marché des vins : nous le commenterons dans le prochain numéro. La consommation dépasse pour avril les chiffres enregistrés jusqu'ici, sauf celui de septembre 1925.

Situation comparée du mouvement des vins (France et Algérie)

MOIS	SORTIES (hectolitres)		CONSOMMATION (hectolitres)		STOCKS (hectolitres)	
	1925	1924	1925	1924	1925	1924
1. Octobre.....	7.445.822	7.299.517	4.696.895	4.320.132	13.597.630	13.043.353
2. Novembre...	4.801.616	4.758.044	4.331.228	4.181.393	13.796.654	13.368.569
3. Décembre...	4.710.672	4.046.933	3.940.125	3.792.925	12.670.182	13.165.018
	1926	1925	1926	1925	1926	1925
4. Janvier.....	5.029.233	4.499.489	4.653.261	4.262.931	13.303.255	13.122.112
5. Février.....	5.056.414	4.118.457	4.252.530	3.873.327	13.396.063	13.060.321
6. Mars.....	5.237.104	3.909.025	4.198.465	3.648.345	13.619.386	12.932.471
7. Avril.....	5.056.038	4.222.949	4.757.993	4.244.994	13.652.842	12.959 191
Totaux	38.082.804	32.854.414	30.830.497	28.324.047	13 652.842	12.959.191

Nous avons signalé dans le précédent numéro que les cours des vins, sur les places du Midi, ont subi une hausse marquée, du fait des gelées et aussi de la dépréciation du franc. Nous reviendrons sur ce sujet dans nos prochaines actualités.

H. A.

Inauguration de l'Exposition nationale des Vins de France et des Arts de la Table. — L'inauguration de l'Exposition organisée au Palais de Glace, aux Champs-Elysées, a eu lieu le vendredi 21 mai, en présence de M. Daniel Vincent, Ministre du Commerce et de l'Industrie. M. Bertrand Taquet, président de l'Exposition, a fait visiter les stands nombreux, où les vins de nos belles régions sont présentés avec goût, à l'imposant cortège en tête duquel se trouvaient MM. Fernand David et Couyba, anciens Ministres. D'éloquents discours à la gloire du vin de France et à la louange des organisateurs de cette belle manifestation vinicole ont été prononcés par MM. Bertrand Taquet et Daniel Vincent. L'exposition permanente durera jusqu'en août ; de nombreuses attractions sont prévues pendant le cours de l'été.

Les faux goûts du bouquet

En restreignant le sens du mot goût à celui d'odeur seule, on attribue parfois au vin des goûts qui en semblent originaires, bien que n'y existant pas ; ce sont des goûts perçus en même temps que le bouquet du vin et émanant soit du verre qui le renferme, soit de la main qui tient le verre, ou de l'atmosphère ambiante, etc.

Citons quelques cas parmi les plus fréquents : si le voisinage d'une tête ou d'un mouchoir parfumés, ou l'entrée dans un local odorant, mettent en défiance immédiatement, on ne songe pas toujours aux odeurs apportées par la main ou par le verre ; c'est ainsi que l'on perçoit des goûts de bouchon ou de mucre pris par la main au contact de la partie extérieure du liège ou du verre de la bouteille, infectés soit par un paillon à goût de moisi, soit par l'atmosphère de la cave à odeur de frais due aux moisissures.

La surface du verre ayant la propriété de condenser les odeurs et de les retenir avec ténacité, le simple contact d'une main lavée à un savon parfumé, de doigts ayant tenu une cigarette, ou frotté la cire à cacheter du col pour l'enlever, etc., suffit pour communiquer ces odeurs au verre à boire, à plus forte raison pour celles qui ont pu s'y déposer pendant un long intervalle de temps : goût de résine ou de térébenthine par séjour dans une vitrine ou buffet avec parties en sapin, goût de peinture ou de vernis par pose du verre retourné sur une planchette peinte ou recouverte de toile cirée, odeurs diverses dégagées par des mets, des aromates conservés dans le même buffet — et certaines odeurs sont si adhérentes au verre que plusieurs rinçages à l'eau sont insuffisants pour les enlever complètement.

Faut-il signaler les odeurs laissées par l'essuyage du verre avec des serviettes ayant conservé une odeur de lessive, ou condensé par porosité les émanations d'un sachet parfumé enbaumant une armoire à linge ? Aussi doit-on conserver les verres à déguster et à boire dans un placard ou vitrine en bois neutre de goût et de préférence en les suspendant par le pied ; une excellente précaution, que n'oublient pas d'ailleurs les dégustateurs, consiste à les flairer avant d'y verser du vin et à les rincer intérieurement et même extérieurement avec le vin à éprouver.

La cire goudronnant les bouchons et le col des bouteilles a souvent un parfum pénétrant que le ruissellement du vin sur l'embouchure peut faire absorber aux gouttes restant adhérentes au col, sans compter les parcelles entraînées, si on n'essuie pas le col avec un linge ; il en est de même de l'odeur du vernis extérieur des capsules quand on n'a pas le soin de dégarnir le col jusqu'à la bague et de l'essuyer avec soin, opération toujours nécessaire, même sans cire ni capsule, pour ne pas souiller le vin par les poussières adhérentes au verre.

On pourrait multiplier ces exemples des influences extérieures sur les bouquets attribués aux vins, ce qui justifie les précautions multiples que prennent les dégustateurs et les amateurs expérimentés pour éviter les erreurs et porter un jugement sincère sur un vin ; c'est aussi pour avoir ignoré ces influences que nous avons vu certains acheteurs refuser des livraisons et créer des litiges par suite de goûts anormaux rapportés faussement à des vins, au moment de leur réception.

L. Mathieu,
Directeur de l'Institut Œnotechnique de France.

La Pulperie de fruits en France. — Dans le but d'inciter les agriculteurs de son réseau à utiliser les excédents de récoltes fruitières, dont ils ne peuvent avantageusement tirer parti en année d'abondance, la Compagnie d'Orléans a organisé, au cours de l'année 1925, une active propagande en faveur du développement de l'industrie de la pulperie agricole.

Cette propagande s'est exercée par des distributions de tracts, des démonstrations pratiques de fabrication de pulpes dans les centres de production des vallées de la Loire et de la Garonne, des voyages d'études pour la visite des pulperies de fraises en Bretagne, et enfin sous forme d'un Congrès qui tint ses

assises à Paris en 1925 et où furent traitées, par des spécialistes, les différentes questions ayant trait à la fabrication et à la vente des pulpes de fruits en France et à l'étranger.

Le Comité d'organisation de cette importante manifestation vient de faire paraître les comptes rendus de ce Congrès dans une brochure de 70 pages, illustrée de 37 figures.

Cette brochure est mise en vente au service de la publicité de la Compagnie d'Orléans (1, place Valhubert, Paris 13e), contre la somme de 5 francs (port non compris).

Ecole d'Agriculture de Philippeville. — L'examen d'admission et le concours pour l'attribution des bourses auront lieu le 7 juillet prochain dans les bureaux des Préfectures d'Algérie, de celles de la métropole où il sera possible de réunir un certain nombre de candidats, de l'Office du Gouvernement Général de l'Algérie à Paris et des sous-préfectures du département de Constantine.

Les épreuves exclusivement écrites sont au nombre de 3, une de français, une d'arithmétique et une d'histoire et de géographie.

L'âge des candidats doit être compris entre 14 et 18 ans. Les demandes d'admission à l'examen rédigées sur timbre et accompagnées d'un bulletin de naissance, d'un certificat de vaccination, d'un certificat de bonne conduite du chef de l'établissement dans lequel le candidat a fait sa dernière année d'études et d'une copie certifiée exacte des diplômes seront reçues par le Directeur de l'Ecole jusqu'au 15 juin.

Des candidats justifiant une instruction suffisante pourront, s'ils ne sollicitent pas une bourse, être reçus sans examen dans la limite des places disponibles après le classement des concurrents, leurs demandes seront reçues jusqu'au 15 juillet.

La durée des études est de 3 années.

Le programme détaillé des études est adressé aux personnes qui en feront la demande au Directeur de l'Ecole.

Ecole d'Arboriculture fruitière, d'Horticulture et de Viticulture d'Ecully (Rhône). — Les examens d'admission et le concours pour l'attribution des bourses à l'Ecole d'Arboriculture fruitière d'Ecully (Rhône) auront lieu au siège de l'établissement, le lundi 26 juillet 1926, à huit heures du matin.

Les candidats aux bourses doivent adresser leur dossier au Directeur de l'Ecole avant le 1er juillet. Les autres candidats peuvent se faire inscrire jusqu'au 15 juillet.

Le programme et les conditions d'admission sont envoyés à toute personne qui en fait la demande au Directeur de l'Ecole.

Bibliographie

Les Equivalents fourragers, par J.-E. Lucas et A.-M. Leroy.

Cette publication, faite avec la collaboration des Offices Agricoles qui l'ont déjà diffusée à plus de 50.000 exemplaires, a pour but la vulgarisation des enseignements du Congrès de l'Alimentation du bétail bovin d'octobre 1925, en ce qui concerne plus particulièrement l'emploi des « Equivalents fourragers ». Cette méthode, qui envisage les règles à observer dans la substitution des aliments destinés au bétail, doit être à la base de toute alimentation raisonnée et économique.

(16 pages)

Prix de l'exemplaire	Fr. 0 75	franco
Cent exemplaires	50 »	—

Publications de la Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture, 5, avenue de l'Opéra, à Paris. Compte chèques-postaux : Paris 497-83.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 35 à 1 fr. 70 le litre.

Vins rouges : 1er choix, 355 fr. et au-dessus ; 2e choix, 345 à 355 fr. ; 3e choix, 335 à 345 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 415 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 285 à 300 fr. ; vin blanc de 350 à 400 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1925, de 210 à 270 francs. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de 205 à 230 francs.

Vin de Touraine : Vouvray, de 160 à 280 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 140 à 180 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 90 à 120 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 50 à 60 francs l'hectolitre à la propriété.

Vins d'Anjou : Vins rougets ordinaires 1924 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1924, de 325 à 800 fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1925, 450 à 500 fr. Gros plant, de 250 à 300 francs. Muscadet supérieur 1924, 470 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1925 toutes qualités réunies, de 7 fr. 60 à 8 fr. 50 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 8 fr. » à 8 fr. 50 le degré.

Midi. — *Nimes (17 mai 1926).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1925, de 7 à 11° 8 fr. 75 à 10 francs le degré. Costières, récoltes 1925, » fr. » à » fr. » le degré, Clairettes, de 10 fr. à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de 8 fr. 50 à 9 fr. » le degré. Picpoul, de » fr. à » fr. » le degré. Aramon blanc, 8 fr. 50 à 9 fr. » le degré environ. Trois-six à 86°, 630 à 690 fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 400 à 405 francs. Trois-six de marc à 86°, 665 à 675 francs. Vins à distiller » fr. » à » francs le degré.

Montpellier (18 mai). — Vins rouges 1925, logés, de 8° à 11°, de 73 à 105 francs l'hectolitre. Vins rosés, de 9 fr. » à 9 fr. 50 le degré. Vins blancs, de 9 fr. 50 à 10 fr. » le degré. Trois-six à 86°, de 710 à » francs. Trois-six de marc à 86°, de » à » francs. Eau-de-vie de marc à 52°, de 405 à 410 francs l'hectolitre. Crème de tartre, 800 à » fr. les 100 kilos, tartre brut, 2 fr. 05 à 2 fr. 30 le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 80 le degré.

Béziers (21 mai). — Récolte 1925 : Vins rouges logés, de 9 fr. 25 à 10 fr. » le degré logés ; vins rosés, de 9 fr. 25 à 10 fr. » le degré logés. Picpoul, de 10 fr. 75 à 10 fr. 25. Trois-six de vin, 86°, 700 à 710 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 460 à 475 fr. ; trois-six de marc 86°, 680 à 685 francs. Eau-de-vie de marc, de 405 à 410 francs.

Pézenas (12 mai). — Vins rouges 1925, logés, 9 fr. » à 9 fr. 75 le degré ; Vins, rosés, de 9 fr. » à 9 fr. 25 le degré. Picpoul, 9 fr. 25 à 9 fr. 75 le degré. Clairette manque » fr. » à » fr. degré. Trois-six de vin 86°, 700 fr. à » francs. Eau-de-vie de vins 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, » à » francs. Eau-de-vie de marc 52°, » francs l'hectolitre.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 16 Mai 1926.

Récolte 1925, de 9 à 11°, de 90 à 110 francs ; de 11 à 12°, de 110 à 120 francs avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (22 mai 1926). — Récolte 1925 : Vins rouges, de 8 à 12°, de 80 à 118 francs. Alcools, trois-six vin, de » à » francs l'hectolitre ; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre. Eau-de-vie de marc, 52°, » francs l'hectolitre.

Perpignan (23 mai). — Vins rouges de 8 à 10°, récolte 1925, 9 fr. 75 à 10 fr. » le degré ; 10° et au-dessus, de » fr. » à 10 fr. et au-dessus. Alcools de vin rectifié les 100°, » francs. Pas d'affaires.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, 163 fr. à 178 fr. 00 : orges, 114 fr. à 122 fr., escourgeons, 107 fr. à 112 fr. ; maïs, 128 à 132 fr. ; seigle, 123 à 132 fr. ; sarrasin, 110 fr. à 112 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 110 fr. à 121 fr. 00 On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 227 fr. 47. — Buenos-Ayres, 182 fr. 78. — Chicago, 211 fr. 41. — Sons, 62 fr. 00 à 73 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 70 à 85 francs ; jaune commune, de 58 à 62 fr. ; Saucisse rouge, de 70 à 84 fr. ; chair blanche, du Midi, de 55 à 65 francs.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 120 à 150 francs ; paille d'avoine, de 105 à 140 fr. ; paille de seigle, 120 à 150 fr. ; luzerne, 210 à 260 fr. ; foin, 190 à 230 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 132 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 110 fr. 50 (Marseille) ; palmistes 71 fr. 00 ; de coprah, 105 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 100°, de 870 à » fr. l'hecto nu, au comptant sans escompte ; Trois-six Midi à 86° 690 à 710 fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 284 fr. 00 à 288 fr.

Bétail (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 4 fr. 00 à 17 fr. 00. — Veaux, 7 fr. 50 à 15 fr. 50. — Moutons, 4 fr. 00 à 19 fr. 00. — Porcs, 10 fr. à 16 fr. 50.

Crème de tartre 800 fr. à » fr. les 100 kilos. — Tartre brut 2 fr. 05 à 2 fr. 30 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 80 le degré.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 14-12 % de potasse, 9 francs ; sylvinite riche 20 % de potasse, 14 fr. 50 ; sulfate de potasse 48/46 %, 82 fr. ; chlorure de potassium, 49 % 59 fr. 50. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote de 180 à 185 francs ». — Nitrate de potasse (90/95 d'azote), 260 à 275 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 145 à 151 fr. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 27 fr. 00 à 27 fr. 75 les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.),(0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 43 à » fr. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 48 fr. — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 102 fr. 75.

Sulfate de cuivre, de 345 à 360 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 31 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 125 à 130 fr. — **Soufre trituré**, 110 à 115 fr. — **Chaux**, 33 %, 26 à » fr.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles centrales de Paris : Poires choix, » à » fr. — Fraises de Carpentras, de 700 à 1.400 francs. — Cerises Midi, de 500 à 1.400 francs. — Abricots d'Espagne, de 300 à 800 francs. — Citrons d'Italie : 20 à 30 fr. le 100. — Oranges d'Espagne, de 220 à 230 fr. — Bananes Canada, 100 à 160 fr. — Ail, 400 à 600 fr. — Champignons, 1 150 à 1.700 fr. — Epinards, 140 à 230 fr. — Pois verts du Midi, 250 à 330 francs. — Laitues 41 à 110 fr. — Choux-fleurs, de 125 à 400 fr. le 100. — Tomates d'Algérie, de 350 à 700 fr. — Haricots verts d'Algérie, de 400 à 600 fr. — Asperges, de 350 à 700 francs. — Poireaux, 400 à 500 francs les 100 bottes. — Oignons, 380 à 420 fr. — Pommes choix, de 300 à 600 fr. — Pommes communes, de 110 à 260 fr. — Artichauts, Breton de 50 à 160 francs.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 16 au samedi 22 mai 1926

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	» »	» »	» »	»	....16....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	10 »	6 »	8 »	5	....17....	10 »	» »	» »	0.1
Mardi.....	13 »	2 »	7. 5	»	....18....	14 »	6 »	10 »	2
Mercredi..	12 »	7 »	9. 5	3	....19....	15 »	7 »	11 »	»
Jeudi.....	15 »	6 »	10. 5	4	....20....	20 »	8 »	14 »	»
Vendredi..	20 »	8 »	14 »	»	....21....	21 »	10 »	15. 5	17
Samedi....	22 »	9 »	15. 5	»	....22....	15 »	9 »	12 »	»
	STRASBOURG					MONTPELLIER			
Dimanche.	» »	» »	» »	»	....16....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	» »	7 »	» »	10.3	....17....	» »	6 »	» »	»
Mardi.....	10 »	7 »	8. 5	2	....18....	14 »	9 »	11. 5	6
Mercredi..	8 »	2 »	5 »	2	....19....	» »	8 »	» »	»
Jeudi.....	15 »	2 »	8. 5	»	....20....	20 »	7 »	13. 5	»
Vendredi..	19 »	4 »	11. 5	»	....21....	18 »	13 »	15. 5	»
Samedi....	21 »	6 »	13. 5	4	....22....	19 »	11 »	20 »	»
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	» »	» »	» »	»	....16....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	6 »	3 »	4. 5	20	....17....	14 »	7 »	10. 5	»
Mardi.....	7 »	5 »	6 »	2.5	....18....	» »	4 »	» »	»
Mercredi..	11 »	1 »	6 »	4	....19....	16 »	5 »	10. 5	2
Jeudi.....	» »	2 »	» »	»	....20....	19 »	10 »	14. 5	»
Vendredi..	20 »	7 »	13. 5	»	....21....	25 »	11 »	18 »	5
Samedi....	23 »	7 »	15 »	1.4	....22....	15 »	8 »	11. 5	20
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	» »	» »	» »	»	....16....	» »	» »	» »	»
Lundi.....	9 »	7 »	8 »	29	....17....	13 »	6 »	9. 5	»
Mardi.....	14 »	7 »	10. 5	»	....18....	15 »	7 »	11 »	»
Mercredi..	17 »	9 »	13 »	»	....19....	16 »	» »	» »	»
Jeudi.....	18 »	7 »	12. 5	»	....20....	16 »	1 »	8. 5	»
Vendredi..	» »	12 »	» »	»	....21....	21 »	11 »	16 »	3
Samedi....	18 »	6 »	12 »	»	....22....	21 »	» »	» »	2

Le Gérant : P. Neveu.

PARIS. — SOC. 6e D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.